



VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

24,80\$

* Prix de détail suggéré

La Cantina Vallée d'Oka
Chardonnay 2019

	Code produit	13835841
	Prix licencié	22.79\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	Québec
	Sous-région	Basses-Laurentides
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.2%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.4
	Fermeture	Métal vissé
	Type de vieillissement	6 mois en fût de chêne français
	Acidité totale	4.36 g/l
	PH	3.83
	À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondé en 1998 par un jeune entrepreneur amoureux de cette culture, le Vignoble Rivière du Chêne s'est toujours laissé guider par des valeurs familiales fortes, habitées par la franchise, l'honnêteté et l'écoute. Dans ce rythme effréné ou le quotidien bouscule nos vies, se découvrir une passion a le pouvoir d'arrêter le temps. Leurs passions étaient déjà à cette époque, les gens, le vin et la vigne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est jaune or. Son nez délicat s'ouvre sur de beaux arômes d'agrumes et de poires séchées. Finement boisée, la bouche est ample, presque ronde, énergique et généreuse. Vin à boire jeune. Servir entre 10 et 12°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Situé au cœur des Basses-Laurentides, le vignoble a établi ses racines dans la zone climatique 5a tout près du 45e parallèle et il bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne. La Cantina Vallée d'Oka, c'est un noyau de 20 hectares en culture qui s'étend sur 125 hectares de vignes qui sont cultivées avec soin par l'équipe du Vignoble Rivière du Chêne.

CHRISTIAN ANGLAIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle des raisins sur le Coteau de l'Abbaye, le raisin est éraflé, foulé puis pressé à basse pression en protégeant les jus de l'oxydation. Fermentation alcoolique en fût de chêne français; 60 % élevage en barriques pour 6 mois, 40 % en cuve inox pour quelques semaines à 15 degrés. Élevage de 6 mois en barrique, puis remise en suspension des lies pour apporter un bel équilibre et révéler la complexité du fruit.

VIGNOBLE
RIVIÈRE DU CHÊNE



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale